

Aperitieven

CAVA

D.O. Penedes:

Francesc Ricart Brut - Vintae

Macabeo, Xarel-Lo, Parellada

Glas: €6,5 Fles: €28

Cupada Brut Nature - Père Mata

Macabeo, Xarel-Lo, Parellada

Glas: €8,5 Fles: €36

Cupada Brut Rosé - Père Mata

Macabeu, Parellada, Xarel.Lo , Trepast

Glas: €8,5 Fles: €36

Cuvee Barcelona Reserva - Père Mata

Macabeu, Parellada, Xarel-Lo, houtgerijpt.

Fles: €45

D.O.C.a. Rioja:

Dioro Baco Brut - Escudero

Chardonnay, Viura

Fles: €42

Dioro Baco Brut Rosé - Escudero

Pinot Noir

Fles: €42

Vendimmia Seleccionada Extra Brut - Escudero

Viura, Chardonnay, 60mnd. Sur Lie

Fles: €60

SANGRIA

Ons befaamd Sangria recept is al 30 jaar een goed bewaard geheim.

Sangria Tinto ± 40cl.	€7,8
Sangria Tinto pequeña ± 20cl.	€4,4
Sangria Blanco ± 40cl	€8
Sangria Blanco pequeña ± 20cl.	€4,6

VERMOUTH

Gonzalez Byass La Copa Tinto	€6
Gonzalez Byass La Copa Blanco	€6
Gonzalez Byass La Copa Extra Dry	€6
Gonzalez Byass La Copa Reserva	€8
Barbadillo Ataman vermut	€8
Lustau Vermouth Tinto	€7
Lustau Vermouth Blanco	€7
Carpano Punte Mes	€6
Carpano Classico	€6
Carpano Antica Formula	€8
Vermouth del Professore Rosso	€8
Vermouth del Professore Blanco	€8
Cocci Americano	€7
Dolin Dry	€7
Dolin Blanc	€7

FINO

Tio Pepe Fino	€5
Tio Pepe Fino En Rama	€8
Sanchez Romante Marismeño	€7
Valdespino Inocente	€8

MANZANILLA

Barbadillo Solear Manzanilla	€6
Barbadillo Manzanilla En Rama	€8
Barbadillo Nave Trinidad En Rama	€8
Juan Pinero Manzanilla Maruja	€7

Voor meer sherry (ook per fles) vraag naar onze uitgebreide sherry kaart!

DE LA FERIA

Fino & Tonic	€7
Tio Pepe Fino Sherry – Aqua Monaco Tonic	
Rebujito	€6
Tio Pepe Fino Sherry – La Casera	
Tinto De Verano	€6
Jonge Rode Wijn – La Casera	

RUM

Refined Mojito €12

Plantation 3* - Plantation Original Dark -
Whray & Nephews - Munt - Limoen

Pineapple Sour €12

Plantation Pineapple Rum - Limoen -
Opgeklopt Eiwit - Bitters

El Presidente €14

BelRoy's Rum - La Copa Dry vermouth -
Pierre Ferand Dry Orange Curaçao -
Grenadine - Bitters

XO Oldfashioned €15

Mount Gay XO Rum - Demerara - Bitters

Zombie €19

(max 2 per persoon)

Plantation 3*- Plantation Original Dark -
Plantation 5y - Plantation OFTD - Limoen -
Pompelmoes - Grenadine - Falernum -
Jasmijnsiroop - Bitters

WHISK(E)Y

Whiskey Sour €14

Michters Bourbon - Limoen - Opgeklopt
Eiwit - Bitters

Manhattan €15

Michter's Rye - Carpano Antica - Punt e
Mes - Bitters

Old fashioned €15

Michter's Bourbon - Whiskey Siroop -
Bitters

COCKTAILS

BARTENDERS CHOICE

Kaffir coin-coin €15

Kaffir Lime Infused Cointreau - Chartreuse
Vert - Linie Aquavit - Citric acid

Tricky Tiki €14

Charman's Reserve Spiced Rum -Plantation
Pineapple - Pierre Ferrand Dry Orange
Curaçao - Orange Cordial - Citroen -
Falernum - Sherry Azijn - Bitters

The Cazaerck €14

Michter's Rye - Michter's Bourbon - Lustau
Vermouth - Suze - Manzanilla sherry -
Absinth - Bitters

Clarified Milk Punch €13

Plantation 3* - BelRoy's Rum - Whray &
Nephews Rum - Madras Curry - Kaffir Limoen
- Earl Grey Thee - Citroen - kokos melk
clarificatie.

Negroni De Jerez €13

Lepanto Brandy de Jerez Gran Reserva - Del
Professore Bitter - La Copa Reserva
Vermouth

Gipsy Manhattan €15

Michter's Rye Whiskey - Gonzalez Byass PX
- Gonzalez Byass Oloroso - Angostura Amaro
- Bitters

The Bitter Sweet Harmony €13

BelRoy's Gin - Cynar - Sherry Azijn -
Frambozen - Limoen

TEQUILA / MEZCAL

Old Style Margarita €12

Corralejo Reposado tequila - Cointreau -
Limoen - Zoutrand

Mezcal Smash €13

Del Maguey Vida - Thaise Basilicum -
Limoen

Tommy's Margarita €15

Fortaleza Blanco Tequila - Agave Siroop -
Limoen

La Paloma €13

Corralejo Reposado Tequila- Del Maguey
Crema de Mezcal - St. Germain Elderflower
- Pompelmoes - Limoen - Soda

GIN

Negroni €12

Broker's London dry Gin - Campari - La
Copa Tinto vermouth

Original Cosmopolitan €12

BelRoy's Gin - Cointreau - Frambozen -
Limoen

Cucumber Gimlet €13

Hendrick's gin - Komkommer - Limoen

Orujonchelo €12

Broker's London dry Gin - Fundador orujo
Blanco - Italicus - Citroen

SHERRY

Sherry Cobbler €13

Gonzalez Byass Amontillado sherry -
Gonzalez Byass Oloroso sherry - Gonzalez
Byass PX Sherry - Sinaasappel

The Bamboo €12

Gonzalez Byass Tio Pepe Fino - Gonzalez
Byass Palo Cotado - Gonzalez Byass La copa
Vermouth - Bitters

La En Rama €13

Gonzalez Byass Tio Pepe En Rama - Salie -
Broker's London dry gin - Limoen - Lapsang
Thee Siroop

VODKA

Lazy Red Cheeks €12

BelRoy's Vodka - Framboos - Cartron Creme
de violette - Limoen

Moscow Mule €12

Sobieski Vodka - Munt - Aqua Monaco Ginger
ale - Bitters

Likeur

(43+X020)f=D! €14

Licor 43 - Mount Gay XO - Tio Pepe Fino
Sherry - Citric acid

Cointreau Mule €12

Cointreau Noir - Munt - Aqua Monaco Ginger
ale - Limoen

BRANDY/PISCO

Vieux Carre €15

Pierre Ferrand Cognac - Michter's Bourbon
- Michter's Rye - Del Professore Vermouth
- Carpano Antica Vermouth - Bitters

Pisco Sour €13

Machu Pisco - Limoen - Suiker

Iberian Sazerac €13

LePanto Brandy de Jerez Gran Reserva -
Serpis Absinth - Bitters

MOCKTAILS

Virgin Mojito €7

Bitter Lemon - Munt - Limoen

La Rosa Linda €7

Frambozensiroop - Limoen - Eiwit - Soda

Blood and Oxygen €8

Sinaasappel Cordial - Sherry azijn - Soda

The old Virgin €8

Lapsang Thee Siroop - Citric Acid -
Szechuan pepper

GIN & TONIC

Perfect served Gin & Tonic's:

Al onze gin & tonics worden afgewerkt
geserveerd met de juiste tonic uit het
gamma van *Aqua Monaco* en de bijpassende
garnituur. We serveren deze in een
highball met de juiste hoeveelheid Tonic.

Onze Gin's

Broker's London Dry (U.K.)	€9
Puerto La Indias Gin (ES)	€10
Marsh London dry gin (ES)	€13
London N1 (ES)	€14
Mom (ES)	€11
Farmers Organic Gin (U.S.A.)	€13
BelRoy's Gin (BE)	€13
Bulldog Gin (U.K.)	€13
IBZ Premium Gin (ES)	€12
Sea Gin (ES)	€12
Tann's Gin (ES)	€12
Plymouth Gin (U.K.)	€12
Hendrick's (U.K.)	€13
Monkey 47 (DE)	€14
Sipsmith V.J.O.P (U.K.)	€14
Tanqueray N° Ten (U.K.)	€13
Citadelle Gin (FR)	€13

Al onze cocktails worden samengesteld door ons
professioneel bar team. Wij werken enkel met
huisgemaakte siropen, infusies en cordials die
gemaakt zijn met de beste producten op de markt. De
spirits die wij gebruiken zijn allemaal van premium
kwaliteit om u de lekkerste cocktails te kunnen
aanbieden aan de best mogelijke prijs.

Menu's

Tapatafel

€25,00

per persoon (vanaf 2 personen)

Voorgerecht: 2,4,12

Combinatie van Spaanse charcuterie:

jamón serrano reserva - chorizo picante - manchego 3 Leches -
boquerones vinagre - boquerones picante

Tussengerechtje: (Optioneel) 8,12

- Sardinas a la plancha (gegrilde sardienen) €3,50 p.p.
- Mejilones marinera (mosselen in pikante tomatensaus) €3,00 p.p.
- Almejas (venusschelpen in witte wijn) €3,50 p.p.
- Pincho de Pollo (Kipsaté met limoen en knoflook) €2,50 p.p.

Hoofdgerecht: 1,8,12

calamares a la romana - gambas a la plancha - scampi's a la plancha -
pollo ajillo - Gevulde paprika met gehakt - ensalada rusa - gemixte
salade.

Tapatafel Especial

€37,50

per persoon (Vanaf 2 personen)

Voorgerecht: 2,4,12,6

Op een toren gepresenteerd!:

Gegrilde broodjes met paté Iberico - gegrilde broodjes met tomaat -
filet van Iberische varkens samen gegrild met brood en knoflook -
gevulde paprika's met gehakt - gehaktballetjes in tomatensaus -
chorizo Iberico - jamón Iberico
(100% bellota) - manchego semi curado

Tussengerechtje: (Optioneel) 8,12

- Sardinas a la plancha (gegrilde sardienen) €3,50 p.p.
- Mejilones marinera (mosselen in pikante tomatensaus) €3,00 p.p.
- Almejas (venusschelpen in witte wijn) €3,50 p.p.
- Pincho de Pollo (Kipsaté met limoen en knoflook) €2,50 p.p.

Hoofdgerecht: 2,6,12

Gebakken lamskoteletjes met knoflook - Gemarineerde rundssatés -
solomillo Iberico - kip in een tomaten-amandelsaus - 1 verrassing van
de chef - patatas bravas - een salade met tonijn.

Aangepaste wijnen vanaf €20,00. p.p.

Aangepaste Sherry's vanaf €25,00 p.p.

Verrassingsmenu / *Surprise menu*

Hebt u het moeilijk met kiezen of laat u zich zelf eens graag verrassen, dan kiest u best voor één van onze verrassingssamenstellingen. Ons team stelt dan een Tapa menu samen op basis van het aanbod. Vanaf 2 personen en maximum voor 8 personen.

Is it difficult for you to make a choice or do you like to be surprised, then you could choose one of our surprise menu's. Our team will form a nice Tapa menu based on what we have that day. From 2 people and maximum for 8 people.

1 GANG

€25,00 p.p.

Deze samenstelling is voor wie wat lekkers wil maar niet te uitgebreid, alles komt samen op tafel in 1 gang.

This combination is for people that want to eat something nice, but not too much. All dishes will come at the same moment.

2 GANGEN

€33,00 p.p.

Deze combinatie is voor wie wil genieten en niet bang is van iets speciaals. Hier zullen alle gerechten in 2 gangen worden aangeboden.

This combination is for who really enjoys food and isn't scared of something special. Here we serve everything in two courses.

4 GANGEN

€48,00 p.p.

Voor de echte genietters! Deze samenstelling wordt geserveerd in vier gangen en u laat zich volledig door ons begeleiden door culinair Spanje, u hoeft enkel te kiezen of u een dessert wenst of niet.

For real foodies! This combination is served in four courses and lets us guide you through culinary Spain, you just have to choose whether you want a dessert or not.

Paella (enkel op bestelling)

(Al onze paellas zijn verkrijgbaar vanaf 2 personen / All paellas start from 2 people)

Aangezien al onze paellas vers worden bereid is het noodzakelijk om dit gerecht op voorhand bij uw reservatie te bestellen, zodat wij dit kunnen inplannen. Zo hoeft u niet te lang te wachten en kan de keuken hier rekening mee houden. Hier kan u alvast een kijkje nemen welke paellas wij aanbieden.

Our Paellas are made fresh on the spot therefore it is necessary to order this dish in advance, so we can schedule it in and you won't have to wait too long. Here you can have a look at the different paellas we offer.

Paella Mixto 8

De klassieke Spaanse rijstschotel met kip, gamaba's, scampis, langoustines, mosselen, venusshellen, inktvis, erwtten, tomaten, paprika, ui, knoflook. / The classic Spanish rice dish with chicken, shrimps, prawns, mussels, clams, squid, peas, tomatoes, paprika, onion, garlic.

€28,00
Per persoon

Paella de Pescado y Mariscos 8,12

Een paella op basis van producten uit de zee de inhoud van deze Paella is variabel. / A Paella made with products from the sea which can vary everyday.

Dagprijs

Paella de Bogavante 8,12

Een paella op basis van Verse Kreeft / Lobster Paella

Dagprijs

Vegetarische Paella (ook mogelijk om vegan te bereiden) 1,2

Een paella zonder vlees of vis met fideos verde (Spaanse vermicelli met spinazie), artisjok, pepers, tomaten, bonen, paprika, ui, knoflook. / Paella without meat or fish, made with fideos verde (Spanish vermicelli with spinach), artichokes, peppers, tomatoes, beans, paprika, onion, garlic.

€25,00
Per
Persoon.

Charcuterie / Embutidos

Jamon Iberico "Bellota" 6

Ham van Iberische varkens die gevoed werden met eikels en kruiden. 24 maanden gerijpt. /*Ham from Iberian pigs that where fed acorns and herbs. cured for 24 months.*

	Tapa	½ Racion	Racion
	€13,00	€26,00	€49,00

Jamon Serrano Reserva

Gedroogde Spaanse ham die 12 maanden gerijpt werd. / *Dried Spanish ham, cured for 12 months*

	€5,00	€9,00	€19,00
--	-------	-------	--------

Chorizo Iberico 2

Salami van Iberische varkens die gevoed werden met eikels en kruiden./*Sausage of Iberian pigs that where fed acorn and herbs.*

	€4,95	€9,20	€18,00
--	-------	-------	--------

Chorizo Picante 2

Bekende Spaans worst op smaak gebracht met pittige kruiden./ *The Famous Spanish sausage seasoned with spicy herbs.*

	€3,60	€7,00	€13,00
--	-------	-------	--------

Lomo Iberico Embuchado

Gemarineerde en vervolgens lucht gedroogde varkens lende. / *Marinated and air dried Iberian pork loin.*

	€6,30	€12,40	€24,00
--	-------	--------	--------

Salchichon Iberico 2

Gerookte, gedroogde en gekruide spaanse zomerworst./ *Spanish Iberian sausage that was smoked, dried and seasoned.*

	€4,95	€9,60	€18,80
--	-------	-------	--------

Paté Iberico 2

Paté van Iberische varkens die gevoed werden met eikels en kruiden. Geserveerd met toast en een confituur van kastanje./*Paté made of Iberian pigs that where fed acorns and herbs. Served with toast and a marmalade of chestnut.*

	€7,20	€14,00	€26,00
--	-------	--------	--------

Secreto 07 2,4

Rib-eye van Rubia Gaella (Galicisch rundsvlees) dat eerst gemarineerd en gerijpt werd in een gin waar 7 verschillende kruiden in worden verwerkt. / *Rib-Eye of Rubia Gaella (Galician beef) that was marinated and cured in a gin made of 7 different herbs.*

	€12,00	€24,00	€48,00
--	--------	--------	--------

Kaas/Queso

Queso Iberico “3 Leches” 4

Een jonge kaas van 3 soorten melk: Koe, Schaap en Geit. Zacht en romig met 3 maanden rijping. / *Young cheese made with 3 kinds of milk: cow, sheep and goat. Soft and creamy, matured for 3 months.*

Manchego Semi Curado 4

Gekende Spaanse schapen kaas gemaakt met melk van het “manchega” ras. Zachte kaas met een nootachtig karakter met een rijping van 3 maanden. / *The known Spanish sheep cheese made with milk from the “manchega” race. A soft cheese with a nutty character and matured for 3 months.*

Mahon 4

Gemaakt op het Spaanse eiland Menorca. Pittige smaak met een nasmaak van gebrande noten en een rijping van 6 maanden. Geserveerd met olijfolie, zeezout en dragon. / *Made at the Spanish Isle of Menorca. Peppery flavours with some smokey, nutty flavours in the aftertaste and matured for 6 months. We serve it with olive oil, sea salt and tarragon.*

Cabrales 4

Blauwe kaas uit het noorden van Spanje. Sterk van geur met een complexe, ziltige smaak en een robuuste lange nasmaak. / *Blue Cheese from the north of Spain. It has a very strong smell and a complex, salty taste with a long, robust aftertaste.*

Manchego Viejo 4

Gekende Spaanse schapen kaas gemaakt met melk van het “manchega” ras. Deze Manchego is krachtig, scherp en heeft een rijkelijke, diepe, peperige smaak. Gerijpt voor 12 maanden. / *The known Spanish sheep cheese made with milk from “manchega” race. This manchego is very powerful, sharp and has a rich, deep and peppery flavour.*

Tapa	½ Racion	Racion
€4,00	€7,70	€14,90
€5,30	€10,00	€19,50
€4,20	€8,00	€15,30
€5,75	€11,00	€21,00
€5,50	€9,90	€18,90

Koude Combinaties/Combinaciones Frio

	½	Racion	Racion
Tapamix de Embutidos 2,4,12	€13,20	€21,00	
Combinatie van Charcuterie bestaande uit: jamon Serrano, chorizo picante, manchego 3 leches, boquerones vinagre./Cold mix of tapas : Jamon Serrano, Chorizo Picante, Queso Iberico 3 Leches, Boquerones Vinagre (ansjovis in vinegar)			
Fuente 2,4,6	€16,00	€28,80	
Combinatie van charcuterie bestaande uit: jamon Iberico "Bellota", chorizo Iberico, manchego Semi-Curado, pan con tomate. /Cold mix of tapas: jamon Iberico "Bellota", chorizo Iberico, manchego semi-curado, pan con tomate			
Tapamix de Ibericos 2,4,6	€16,00	€28,00	
Combinatie van Iberische charcuterie bestaande uit: jamon Iberico "Bellota", chorizo iberico, paté van iberico, lomo iberico embuchado / Cold mix of Iberian charcuterie: Jamon Iberico "Bellota", chorizo Iberico, Paté van Iberico, Lomo iberico embuchado			
Surtido de Queso 2,4,6	€16,00	€28,00	
Combinatie van onze 5 verschillende kazen: queso iberico "3 leches", queso manchego semi curado, cabrales, manchego viejo en mahon aangevuld met kweeperengelei en tomaten confituur. / Combination of our 5 kinds of cheese: manchego 3 leches, queso manchego semi curado, cabrales, manchego viejo en mahon served with quince jelly and marmalade of tomato.			

Ensaladas

	Tapa	½	Racion	Racion
Ensalada Mixta	€3,30	€6,60	€13,20	
Mixed slaatje met bladsalade, tomaten, ui, olijven, olie, azijn / Mixed salad with Lettuce, tomatoes, onion, olives, oil, vinegar.				
Ensalada Mixta Especial 12	€4,95	€9,90	€19,80	
Salade met tonijn, crumble van ham, bladsalade, tomaten, ui, olijven, cocktailsaus./Salad with tuna, crumble of ham, Lettuce, tomatoes, onion, cocktail sauce.				
Ensalada Competa 1,12			€18,00	
slaatje met scampi's, ensaladia rusa, bladsalade, tomaten, ui, olijven, olie, azijn. /Salad with shrimps, ensaladia rusa, Lettuce, tomatoes, onion, olives, oil, vinegar.				
Ensalada Torox 1			€15,50	
Slaatje met kip, ensaladia rusa, bladsalade, tomaten, ui, olijven. olie, azijn. /Salad with chicken, ensaladia rusa, Lettuce, tomatoes, onion, olives, oil, vinegar.				

Vlees/Carne

Albondigas

Gehaktballetjes in een kruidige tomatensaus. / *Meatballs in a spicy tomato sauce.*

Chorizo en Salsa de Vino 2

Chorizo gebakken in een rode wijnsaus. / *Spanish sausage fried in a red wine sauce.*

Solomillo Iberico

Filet van Iberische varkens gebakken met knoflook en kruiden. / *Filet of Iberian pork grilled with garlic and spices.*

Pinchos de Ternera

Satés van rundsvlees gemarineerd in Brandy en knoflookolie geserveerd met een kruidige tomatensaus. / *Beef on a stick marinated in brandy and garlic, served with a spicy tomato sauce.*

Croquetas de Jamon 2

Croquetjes van Spaanse serrano ham. / *Croquet of spanish serrano ham.*

Lomo Iberico Frito 2,4

Dun gesneden filet van Iberisch varken dat gegrild werd samen met brood en knoflook. / *Thin sliced pork loin grilled together with bread and garlic.* (met kaas + €0,40/with cheese +€0,40)

Chuleta's de Cordero

Lamskoteletjes gebakken met kruiden en knoflook. / *Lamb chops baked with herbs and garlic.*

	Tapa	½ Racion	Racion
	€4,00 4st.	€7,80 8st.	€15,00 16st.
	€5,50	€10,00	€19,00
		€19,00	€30,00
	€5,50 2st.	€11,00 4st.	€22,00 8st.
	€3,80 2st.	€7,20 4st.	€14,80 8st.
	€2,80 /st.		
	€6,00 2st.	€11,50 4st.	€22,00 8st.

Kip/Pollo

Pollo al ajillo

Gebakken kip in lookolie en een beetje citroen. / *Chicken baked in a garlic oil with a hint of lemon.*

Pinchos De Pollo

Satés van kip gemarineerd met knoflook en Limoen. / *Chicken breast on a stick marinated with lime and garlic.*

Alitas De Pollo

Kruidige gefrituurde kippenvleugels. / *Spicy fried chicken wings.*

	Tapa	½ Racion	Racion
	€4,50 2st.	€9,00 4st.	€18,00 8st.
	€4,20 2st.	€8,00 4st.	€15,00 8st.
	€3,20 2st.	€6,00 4st.	€12,00 8st.

Schaaldieren en zeevruchten / Mariscos

	Tapa	½ Racion	Racion
Calamares a la romana 1,2,12 <i>Gefrituurde inktvisringen./Deep-fried squid rings.</i>	€4,20	€7,70	€15,00
Puntillas Fritas 1,2,12 <i>Kleine gefrituurde inktvisjes. / Small fried squids.</i>	€5,00	€10,00	€20,00
Scampi's 8 <i>Scampi's gebakken en geblust met witte wijn./Baked shrimps with white wine.</i>	€6,00 4st.	€12,00 8st.	€24,00 16st.
Scampi's en salsa de tomate 8 4 <i>Scampi's in de kruidige, romige tomaten saus van onze chef/ Shrimps in our chef's spicy creamy tomato sauce.</i>		€13,00 8st.	€25,00 16st.
Gamba's a la plancha 8 (ook verkrijgbaar in de pan met knoflookolie/also available baked in garlic oil.) <i>Gegrilde gamba's met Knoflook /Grilled prawns with garlic.</i>	€7,70 2st.	€15,00 4st.	€28,50 8st.
Gamba's en salsa de tomate 8 4 <i>Gamba's in de kruidige romige tomaten saus van onze chef/ Prawns in our chef's spicy creamy tomato sauce.</i>		€16,00 4st.	€29,50 8st.
Almejas 8,13 <i>Venusschelpen in witte wijn en knoflook./Clams with white wine and garlic.</i>	€5,50	€11,00	€22,00
Mejillones marinera 8,13 <i>Mosselen in een pikante tomatensaus./Mussels in a spicy tomato sauce</i>	€4,40	€8,70	€16,00
Mejillones asados 2,4,8,13 <i>Gegrilde mosselen met kaas en kruidenboter./Grilled mussels with cheese, butter and herbs.</i>	€4,00 2st.	€7,50 4st.	€14,20 8st.
Pulpo a la plancha 12 <i>Gegrilde octopus met knoflook en kruiden / Grilled octopus with garlic and herbs.</i>		€13,75	€26,50

Zarzuela de Pescado y Mariscos (vanaf 2 personen) 12,8,2

Het Spaanse visgerecht bij uitstek; Met verse vis en schaaldieren in een huisbereide kruidige tomatensaus, geserveerd met een krokant lookbroodje. Er is ook een klein voorgerechtje inbegrepen / *The famous Spanish fish dish; with fresh fish and seafood in a homemade spicy tomato sauce. Includes a small starter.*

€33,00
Per persoon

Vis/Pescado

Boquerones en Vinagre 12

Ansjovisfilet in look en azijn./*Anchovies in garlic and vinegar.*

Boquerones Picantes 12

Ansjovisfilet in pikante olie./*Anchovies in a spicy oil.*

Sardinas a la plancha 12

Gegrilde sardienen met knoflook./*Grilled sardines with garlic.*

Pescado del Dia 8,12,13

Vis van de dag. Vraag naar onze suggestie van de dag./*Fish of the day. Ask for our suggestion of the day.*

	½	
Tapa	Racion	Racion
€3,30	€6,50	€11,00
€3,30	€6,50	€11,00
€6,60	€12,60	€22,00
D.P.	D.P.	D.P.

Allerlei/Otros

Pan con Ajo 2

Geroosterd brood met verse knoflook./*Toasted bread with garlic.*

Pan con Tomate 2

Geroosterd brood met tomaat en knoflook./*Toasted bread with tomato and garlic.*

Ensaladilla Rusa 1,12

Een aardappelslaatje met mayonaise en groentjes. (met of zonder tonijn)./*Potato salad with mayonnaise and vegetables (with our without tuna).*

Patatas Bravas 2

Gefrituurde aardappeltjes met een pikante tomatensaus./*Deep-fried potatoes with a spicy tomato sauce.*

Champiñones con Jerez 4

Gebakken champignons met knoflook, geblust met sherry en room./*Baked mushrooms with garlic, sherry and cream.*

Pimientos de Padron

Gegrilde groene pepers met grof zeezout en olijfolie./*Grilled green peppers with olive oil and sea salt*

	½	
Tapa	Racion	Racion
€1,50		
/St.		
€2,00		
/st.		
€4,95	€7,70	€14,30
€4,90	€7,50	€14,00
	€8,25	€16,50
€5,00	€10,00	€20,00

Postres/Dessert

Churros con Chocolate 1,2,4	€7,00
<i>Spaanse gefrituurde deepringen met warme chocoladesaus. / Spanish fried-dough pastryrings with chocolate sauce.</i>	
Mousse de Chocolat 1,2	€7,50
<i>Huisbereide mousse de chocolat met een lichte koffiesmaak. / Homemade Chocolate mousse with a light coffee taste.</i>	
Crema Catalan 1,4	€7,50
<i>Huisbereide crema catalan met kaneel en zeste van citroen. (Vergelijkbaar met creme brulée) / Homemade crema Catalan with cinnamon and Lemon peel. (Comparable with a French crème brulée)</i>	
Senora Blanca 4	€7,50
<i>Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom. / Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream.</i>	
Pyama 4	€7,50
<i>Vanille-ijs met licor 43 en slagroom. / Vanilla Ice cream with Licor 43 and whipped cream</i>	
Dolores 4	€9,00
<i>Vanille-ijs met licor 43, vers fruit en slagroom / Vanilla ice with licor 43, fresh fruit and whipped cream.</i>	
Sorbet	€7,50
<i>Ijs zonder room met een fruitsmaak. (vraag naar de smaken die wij vandaag in huis hebben) Ice without cream, with fruit flavor. (Ask for the different fruit flavor we have today.)</i>	
Pepe 4	€4,50
<i>Kinderijsje: vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom. / Children's ice cream: Vanilla ice with chocolate sauce and whipped cream.</i>	
La Crepe 1,2,3	€9,00
<i>Een Spaanse pannenkoek opgevuld met crema catalan, rood fruit en banaan. Deze wordt aan tafel geflambeerd met licor 43 Spanish Pancake stuffed with crema catalan, red fruit and banana. With licor 43 flambé at the table .</i>	
La Perrita	€9,00
<i>Sorbet van peer overgoten met manzanilla sherry en besjes. Een fris en licht ziltig dessert. Sorbet of pear and blueberries with manzanilla sherry poured over it. A refreshing and slightly salty dessert.</i>	
La Crema 43 1,4	€8,00
<i>Huisbereide crema catalan met kaneel en zeste van citroen, geflambeerd met licor 43 / Homemade crema Catalan with cinnamon and Lemon peel, with flambé, of licor 43.</i>	
Plato De Queso 2,4	€16,00
<i>Combinatie van 5 verschillende kazen: queso manchego semi curado, cabrales, manchego viejo, queso iberico 3 Leches en mahon aangevuld met kweeperengelei en tomaten confituur. Combination of our 5 kinds of cheese: manchego 3 Leches, queso manchego semi curado, cabrales, manchego viejo, queso iberico 3 Leches en mahon served with quince jelly and marmalade of tomato.</i>	
Desserttoren 1,2,4	€12,00
<i>Een assortiment van verschillende dessertjes in "tapa-vorm" gepresenteerd op een leuke toren. (vanaf 2 personen) Assortment of different small desserts "tapa-style" presented on a nice tower. (starts from 2 people)</i>	
	P.P.

Koffie/Café

Café Americano	€2,60
Café Solo	€2,60
Café Cortado	€2,60
Café con Leche	€2,80
Cappuccino	€2,80
Dubbele Espresso	€5,00
Deca-koffie	€2,80
Iced-coffee	€5,00

Sterke Koffie

Carajillo	€7,00
<i>Soberano Brandy de Jerez - Koffie - Suiker - geflambeerd aan tafel</i>	
Carajillo de Anis	€7,00
<i>Anis del Mono Dulce - koffie - geflambeerd aan tafel</i>	
Carrajillo 43	€7,00
<i>Licor 43 - shot espresso - ijs</i>	
Café De Amor	€8,50
<i>Licor 43 - koffie - verse room</i>	
Spanish Coffee	€8,50
<i>Soberano Brandy de Jerez - Demerara suiker - koffie - verse room</i>	
Jerez Coffee	€10,00
<i>Le Panto PX Brandy de Jerez - Demerara suiker - koffie - verse room</i>	
Irish Coffee	€9,00
<i>Kilbeggan Irish Whiskey - Demerara suiker - koffie - verse room</i>	
French Coffee	€9,00
<i>Pierre Ferrand cognac - Demerara suiker - koffie - verse room</i>	
Normandic Coffee	€9,00
<i>Coeur De Lion Calvados - Demerara suiker - koffie - verse room</i>	
Baileys coffee	€8,50
<i>Baileys - koffie - verse room</i>	

Thee/Té

Natuur	€2,60
Groene	€2,60
Earl grey	€2,60
Rozenbottel	€2,60
Citroen	€2,60
Jasmijn	€2,60
Verse Munt	€3,60
Lapsang	€4,50

Dessert Cocktails

Café De La Frontera	€12,00
<i>Gonzalez Byass PX - El dorado 12j. - Tia Maria - Angostura Amaro - Koffie</i>	
Espresso Martini	€12,00
<i>Sobieski Vodka - Shot Espresso - Tia Maria - Koffie bitters</i>	
Copa De Adela	€10,00
<i>Soberano Brandy de Jerez -suiker - Zeste van citroen - aan tafel geflambeerd.</i>	
Nubes de Oro	€14,00
<i>Zaccapa 23 Rum - Malaga Virgin - Falernum - St. Germain Elderflower Likeur - Black Walnut bitters</i>	

Dessert Wijnen

Humm - Bodega Sumrocca	€7,50
<i>100% Moscatel de Grano Menudo / Honing - Amandel - Rijkelijk</i>	
Solera 1847 -Gonzalez Byass	€8,00
<i>Palamino -Pedro Ximenez / Rozijnen - Vanille - vijgen - Caramel - Complex</i>	
Nectar - Gonzalez Byass	€9,00
<i>100% Pedro Ximenez / Gedroogde vijgen - Koffie bonen - extreem lange afdronk</i>	
Christina - Gonzalez Byass	€6,00
<i>Palamino - Pedro Ximenez / Rozijnen - Niet te zoet - lange afdronk</i>	
East Indian Solera - Bodega Lustau	€10,00
<i>Palamino - Pedro Ximenez / Gedroogd fruit - Noten - Rozijnen - Zeer Complex</i>	
Arroyo Tinto Dulce	€16,00
<i>100% Tempranillo / Krachtig - rood fruit - elegant - mooie zuren - complex</i>	

Spirits:

Gin:	2cl.	5cl.
Broker's London dry (U.K.)	€3,00	€6,00
BelRoy's Gin(BE)	€3,00	€6,00
Tanqueray N° 10 (U.K.)	€2,50	€6,25
Monkey 47 (Duitsland)	€4,50	€11,25
Hendrick's (U.K.)	€3,00	€7,50
Plymouth (U.K.)	€2,20	€6,00
Farmers Small Batch Organic Gin (U.S.A.)	€4,00	€10,00
Sipsmith VJOP. (U.K.)	€4,50	€10,50
Tann's Gin (E.S.)	€2,50	€6,25
Sea Gin (E.S.)	€2,50	€6,25
IBZ Premium Gin (E.S.)	€2,50	€6,25
London N° 1 (U.K.)	€4,00	€10,00
Citadelle Gin (F.R.)	€3,50	€8,00
MOM Gin (E.S.)	€3,50	€8,00
Napue (fin.)	€3,50	€8,00
Koskue barrel aged gin(fin.)	€4,50	€10,50
Vodka:	2cl.	5cl.
Sobeiski vodka	€2,00	€6,00
BelRoy's Vodka	€2,50	€6,50
Ketel one	€3,00	€7,00
Rum:	2cl.	5cl.
Plantation 3* White (Trin, Barbados, Jam)	€2,20	€6,00
Plantation Original Dark (Trinidad, Jamaica)	€2,20	€6,00
Plantation OFTD overproof (Trinidad, Tobago)	€3,00	x
Plantation Pineapple (Trinidad, Jamaica)	€3,50	€8,00
Plantation Jamaica 2002	€3,50	€8,00
Plantation Panama 2004	€3,50	€8,00
Plantation Fiji 2009	€4,00	€10,00
Plantation 5y (Barbados)	€3,00	€7,00
Plantation XO 20y (Barbados)	€4,50	€10,50
Plantation Xaymaca (Jamaica)	€3,50	€8,00
Mount Gay XO 20 y (Barbados)	€4,00	€10,00
Diplomatico Vintage 2002(Venezuela)	€6,00	€15,00
Ron Zacapa 23j (Guatemala)	€4,50	€11,25

Rum:	2cl.	5cl.
BelRoy's Rum	€3,50	€8,00
El Dorado 12 y (Guyana)	€3,00	€7,50
El Dorado 21 y (Guyana)	€6,50	€16,25
Clairin Vaval (Haïti)	€3,70	€9,25
Clairin Casimir (Haïti)	€3,70	€9,25
Clement Canne Bleue Rhum (Martinique)	€3,50	€8,00
Clement Select Barrel (Martinique)	€3,50	€8,00
Clemant VSOP. (Martinique)	€4,00	€10,00
Rhum J.M. VSOP. (Martinique)	€3,50	€8,00

Tequila:	2cl.	5cl.
Coralejo Blanco/Reposado	€2,50	€6,25
Coralejo Anejo	€3,00	€7,50
Fortaleza Blanco	€4,50	€11,00
Fortaleza Reposado	€4,50	€11,00
OCHO Single Barrel Anejo	€7,00	€17,50
Don Julio Reposado	€3,50	€8,00
Casamigos Blanco	€3,70	€9,25

Mezcal:	Copita	5cl.
Nuestra Soledad (Espadin)	€3,50	€7,50
Alipus San Andres (Espadin)	€4,20	€9,20
Alipus San Juan del Rio (Espadin)	€3,50	€9,20
Del Maguey Vida (Espadin)	€4,20	€9,20
Del Maguey Crema de Mezcal	€4,00	€8,00
Del Maguey S Dom Albarradas (Espadine)	€6,20	€14,25
Del Maguey Chichicapa (Espadin)	€6,20	€14,25
Del Maguey 100% Tobala (Tobala)	€10,00	€22,50
Los Siete Misterios (Doba Yej)	€4,50	€10,00
Koch Espadine	€5,00	€10,50
Koch Madrequeice	€6,00	€13,75
Burrito Fiestero (Cenizo)	€4,50	€10,00
El Jolgorio (Espadin)	€6,00	€13,75
Leyenda Durango (Cenizo)	€4,50	€10,00

Spirits:

Brandy:	2cl.	5cl.	Blended Scotch:	2cl.	5cl.
Brandy de Jerez:			Johnny Walker Black Label	€2,20	€6,00
Soberano Solera	€2,20	€6,00	Johnny Walker Green Label	€3,50	€8,00
Barbadillo Solera Reserva	€3,00	€7,00	Big Peat Blended Islay Malt	€5,00	€12,50
Lustau Solera Gran Reserva	€3,50	€10,00	The Epicurean LowLand Bended Malt	€3,50	€8,00
Cardinal Mendoza Solera Gran Reserva	€3,50	€10,00	Single Malt:		
Cardinal Mendoza Carta Real Solera Gr. Reserva	€6,00	€15,00	Islay:		
Carlos I Solera Gran Reserva	€3,50	€9,00	Laphroaig 10j	€3,50	€8,00
Carlos I Imperial Solera Gran Reserva	€4,40	€12,00	Bowmore 12j	€4,00	€10,00
Lepanto Solera Gran Reserva	€3,50	€10,00	Bunnahabhain Moine	€4,00	€10,00
Lepanto PX Gran Reserva	€4,50	€12,00	Lagavulin 16j	€5,00	€12,50
Gran Duque D'Alba Solera Gran Reserva	€3,50	€9,00	Highlands:		
Barbadillo Solera Gran Reserva	€7,20	€18,00	Oban 14j	€3,50	€8,00
Catalunia:			Deanston 9j. Bordeaux Finish	€5,00	€12,50
Torres 20y. Hors D'Age	€3,50	€8,00	Glendronach Parliament 21j	€8,70	€21,75
Calvados:			Speyside:		
Coeur de Lion Reserve	€3,00	€7,00	Cardhu 12J	€3,50	€8,00
Cognac:			Isle of Skye:		
Pierre Ferrand Original	€3,50	€8,00	Talisker 10j	€3,50	€8,00
Whisk(e)y:	2cl.	5cl.	Low lands:		
USA:			Auchentoshan Three Wood	€3,50	€8,00
Michter's US1 Bourbon Whiskey	€4,50	€11,00	Outland Whiskey:		
Michter's US1 American Whiskey	€4,50	€11,00	Nomad (UK/ES)	€3,00	€7,00
Michter's US1 Rye Whiskey	€4,50	€11,00	Juuri Unaged Rye (Fin.)	€4,00	€10,00
Michter's US1 Sour Mash Whiskey	€4,50	€11,00	Orujo :	2cl.	5cl.
Irish Whikey:			O'Carballo Orujo Blanco	€2,20	€6,00
Kilbeggan Irish Blend	€2,20	€6,00	Anijs:		
Connemara 12j. Single Malt	€3,50	€8,00	Anis Asturiana Dulce	€2,20	€6,00
Tryconnell 10j. Single Malt	€3,50	€8,00	Anis Mono Seco	€2,20	€6,00
			Herbsaint	€3,00	€7,00
			Vieux Pontarlier Absinth	€4,00	€10,00
			Serpis Absinth de España	€3,00	€6,00

Spirits:

Likeuren:	2cl.	5cl.
Licor 43	€2,20	€6,00
Ponche Caballero	€2,20	€6,00
Calisay	€2,20	€6,00
Italicus Rossolio de Bergamoto	€3,00	€7,00
DOM. Bénédictine	€2,20	€6,00
Hierbas de Ibiza	€2,20	€6,00
Zoco Pacharan	€2,20	€6,00
Cointreau	€2,20	€6,00
Coitreau Noir	€3,00	€7,00
Grand Marnier	€2,20	€6,00
Pierre Ferrand Dry orange Curaçao	€2,20	€6,00
Merlet Trois Citrus Triple Sec	€2,20	€6,00
Chartreuse Vert	€2,75	€6,85
Chartreus Jaune	€2,50	€6,25
Chartreuse VEP. Vert	€10,00	€25,00
Tia Maria	€2,20	€6,00
Barbadillo Peach Brandy	€3,00	€7,00
Cartron crème de Violette	€2,20	€6,00
Baileys	€2,20	€6,00
Luxardo Marachino	€2,20	€6,00

Flights: (mini tasting)

Dit zijn selecties van een bepaalde spirit of merk waardoor u kennis kan leren maken met de verschillen tussen stijl en regio. (2cl. van elk.)

Flight of Michter's US*1 Whiskey Bourbon - Rye – Sour Mash - American	€18,00
Flight of Brandy Barbadillo Reserva – Lepanto Gr. Res. – Cardinal Mendoza Gr. Res. – Carlos I Imperial	€20,00
Flight of Rum El dorado 12j – Clement VSOP. - Zacapa 23 – Mount Gay XO	€16,00
Flight of Plantation Rum Original Dark Rum - Jamaica 2002 – Fiji 2009 - Barbados XO 20y	€15,00

Amaro & Bitter:	2cl.	5cl.
Del Professore Bitter	€3,00	€7,00
Fernet Branca	€2,20	€6,00
Branca Menta	€2,20	€6,00
Angostura Amaro	€2,50	€6,50
Amaro Montenegro	€2,50	€6,50
Campari	€2,20	€6,00
Cynar	€2,20	€6,00
Aperol	€2,20	€6,00
Palo de Mallorca	€3,00	€7,00

Flight of Whisky Nomad - Juuri Unaged Rye - The Epicurean - Big Peat	€17,00
Flight of Single Malt Bunnahabhain Moine - Deanston 9j.- Talisker 10j - Oban 14j	€18,50
Flight of Tequila Fortaleza Blanco - Don Julio Reposado – Casamigos Blanco - OCHO Single Barrel Anejo	€19,00
Flight of Mezcal El Jolgorio Espadine – Los Siete Misterios Doba Yej –Del Maguey 100% Tobala - Burrito Fiestero Cenizo	€24,00

Bier

Van 't Vat

Stella	25cl.	€3,00
	33cl.	€3,50
San Miguel	25cl.	€3,25
	30cl.	€3,50

Fles

Duvel	€4,50
De Koninck (Bolleke)	€3,90
Corona	€4,50

*****Vraag naar ons suggestie bieren!*****

Homemade

Iced tea

Jasmijn - Green - Munt

Orange Limonade

Orange cordial - Soda

Raspberry Limonade

Frambozen siroop - Citric acid - Soda

Smokey Iced Tea

Lapsang thee siroop - Citric acid - Soda - Salie

Verse Sapjes

Sinaasappel	€6,00
Pompelmoes	€6,00
Citroen	€6,00

Frisdranken

Coca Cola	€2,50
Coca Cola Light	€2,50
Coca Cola Zero	€2,50
Sprite	€2,50
Fanta	€2,50
Gini	€2,50
Lipton Ice Tea	€2,50
Lipton Ice Tea Green	€2,50
La Casera 1/2L	€6,00
Minute Maid Orange	€2,50
Minute Maid Appel	€2,50
Appletiser	€3,50
Chocolademelk Cécémel	€2,50
Chaudfontaine Plat Glas	€2,20
Chaudfontaine Bruis Glas	€2,20
Chaudfontaine Plat 1/2L	€3,60
Chaudfontaine Bruis 1/2L	€3,60
Chaudfontaine Plat 1L	€7,20
Chaudfontaine Bruis 1L	€7,20
Gerolsteiner	€2,50
AQUA Monaco Premium Sodas:	
Aqua Monaco Indian Tonicwater	€3,00
Aqua Monaco Gold Tonicwater	€4,00
Aqua Monaco Hot Ginger Beer	€3,50
Aqua Monaco Ginger ale	€3,00